

Citir Simit

Malzemeler

1 kg. un
500 gr su
50 gr. toz seker
25 gr. tuz
100 gr. Aycicek yagi
1 yumurta
25 gr. maya
Bulamak icin;
1 su b. uzum pekmezi
1 su b. su
Bolca cig susam

Yapilisi

Unu koyup ortasini acin ve icine suyu, yagi ve yumurtayi koyun.
Unun bir tarafina toz seker ile mayayi, diger tarafina da tuzu ekleyin.
Ortasindan kenarlara dogru yavas yavas karistirarak yogurmaya baslayin.
Ele yapismayacak orta sertlikte bir hamur elde edip yarim saat dinlenmesi icin hamurun uzerini ortup kaldirin.
Dinlenen hamurunuzdan yaklasik 70 - 80 gramlik parcalar koparip eliniz ile yuvarlayin ve hafif tezgahda uzatip 15 dakika dinlenmeye birakin. (Hamurun dinlenmesi cok onemli. Oncelikle dinlenen hamur hem cabuk sekil alir, hem de sekli verdiginiz hali ile kalir. Hamur geri gelmez).
Uzatip dinlendirdiginiz hamurlardan bir tane alip elinizle uzun cubuk haline getirin.
Karsilikli olarak ters yone dondurup havaya kaldirin orgu gibi sarin.
Tum hamurlar icin ayni islemi tekrarlayin, daha sonra simitlerinizi ayri bir kapta karistirdiginiz pekmezli suya batirin.
Oradan susama bulayin ve elinizle dondurerek sekillerini duzeltip yuvarlaklarini buyutun.
Yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin ve onceden isitilmis 175 derecelik firinda 20 dk. kadar pisirin.
Ilk 12. dakikada simitleri ters cevirin.
Her iki tarafi da kizarincaya kadar pisirin.